



BIGARD Quimperlé
FR 29.233.001 CE

FICHE TECHNIQUE PRODUIT FINI

Haché tradition 15% MG 1 Kg

Code article : 025203

FTPF/VHS/026

Etablie le : 26/07/07
Modifiée le : 07/04/14
Version : 3

Caractéristiques générales

Ingrédients	100% viande bovine	
Caractéristiques	Viande bovine d'origine VBF issus de muscles entiers frais, issus de l'agriculture biologique. Organisme certificateur : Qualité France Brins de 40 x 4 mm	
DLUO	12 mois à -18°C	
Conditionnement	Conditionné en sachet de 1Kg Emballage en sachet de 1Kg dans carton Regroupé en carton de 6 sachets soit 6Kg	
Carton	Étiquetage : Nom du produit, nombre de pièces, poids net du carton, ingrédients, code article, estampille sanitaire, n° de lot, pays d'origine (né, élevé, abattu), pays d'élaboration, date limite d'utilisation optimale, logo VBF, logo AB, logo 100% muscles, date de fabrication, organisme certificateur, mention : Issus de l'Agriculture Biologique. Dimension : Longueur : 394 mm Largeur : 294 mm Hauteur : 88 mm	
Palettisation	10 couches de 8 cartons soit 80 cartons soit 480Kg	

Contrôles et analyses

En cours de process	Plan de contrôle microbiologique sur les matières premières mises en œuvre Analyse matière grasse sur chaque mēlée Détection métallique systématique Contrôle de poids des produits finis
Produit fini	Plan d'échantillonnage (par lot) : 2 échantillons : 1 pour analyse chimique et microbiologique et 1 pour l'échantillothèque Critères microbiologiques (en germes/gramme) : <i>(Règlement 2073/2005 interprétation selon plan à 3 classes dans n=5 / saisine AFSSA 2007-SA-0174)</i> Flore aérobie mésophile : 500 000 E.coli : 50 Salmonella : Absence dans 10gr Listéria monocytogenes : < 10 E.coli O157 : H7 : Absence dans 25gr Critères physico-chimiques : <i>(Code des usages de viandes hachées et préparations de viandes hachées)</i> Matière grasse : < 15% Rapport collagène sur protéine de viande : < 15 Valeur nutritionnelle moyenne pour 100gr : Protéines : 19gr - Glucides : 0,5gr - Lipides : 15gr dont acides gras saturés : 7g - Sel : 0,2gr Valeur énergétique moyenne pour 100gr : 213 Kcal / 890 Kj

Allergènes

Produit non soumis à étiquetage selon directive selon directive 2000/13, modifiée par les directives 2003/89, 2006/142 et 2007/68

OGM

Produit non soumis à étiquetage selon règlements CE 1829/2003 et 1830/2003
--

Ionisation

Garanti sans traitement ionisant

Contaminants

Respect de la réglementation Européenne en vigueur
--